

pesce co quella salamora spesso volte ri-
uol-
uendolo ancora spesso sopra la ditta grati-
cola facendolo coter molto bene ad ascia
tanto ch sia ben cotto. Et nota ch ogni
pesce sopra tutto uole esser ben cotto, p
ch de sua natura e humido, & no essendo
ben cotto e male sano.

Coruo grosso

Uesalo similmente como se desse deluaro
lo & si e piccolo similmente lo arrosto
o frigilo. Et frutto uole per sapor la sal-
za. Verde ch senta vn pocho di aglio, &
molto di Zenzero. Item gli poi dar
la mostarda se ti piace.

Orata.

E la orata e grossa falla allestar & staiona-
re molto bene. Et fella o piccola frigila
o arrastila al modo ordinato.

Rombo.

Allo allestar, & per ch e molto fragile &
si rompe facilmente mettilo acocer
i vn canestro, o uero lo leua sopra ad
vn tagliero per poterlo caluar sano. In-
do e cotto ch non si rompa, & uole bol-
ler molto ad ascio. Et nota ch ogni pe-
sce generalmente uol bollir ad ascio
& bisogna intender per desoritione
di conoscer la qualita di pesci, ch ve-
ne sonno de li piu saldi, & piu duri uno
ch vn altro. Item de li piu teneri &
piu molli, & cosi uogliono coter piu &

macho secondo il bisogno. ma tutti uo-
gliano bollir. E uero stauamente ad
ascio tanto ch siano ben cotti.

Sogliu.

Ogliuono esser frutto, & di sopra gli butta-
rai vn poco di sal trito, di fuco di nara-
ci o dellapresto, & del petrosillo tagliato
piu assai.

Palamuta.

E uole allestar la palamuta, ol fondo como
e dutto del scorione dandoli etiam duo
quelli sapor stessi. Et essendo piccolo
uole esser frutto luno & laltro, ch no
si possano rostir p ch no hanno scaglia.
Et se de hogrossi uolesti friger falli ta-
gliar i ferre per trauerso d la grosseza.
duno o mozo duto, & frigilo bene ad
ascio. Poi gli butta suso molto fuco de
naranci con bone spezie forti, & vn
pocho di petrosillo tagliato si ti piace.

Fraolmo.

Era bono allesto arrosto, & fritto il gra-
do il piccolo como ti piace el suo sa-
pore & la salsa verde.

Triglie.

Ogliuono esser cotte co bona diligenza
arrosto & non uogliono esser aperte
ma solamente lauare bagnandole spes-
so co la sopra ditta salamora, & uolen-
dole saluar per octo o deche giorni or-
dinatamente le conserui luno sopra.